

|   |                                      |                        |
|---|--------------------------------------|------------------------|
| Date de création :<br>15/08/2020<br>Révision : 17/07/25 |                                      | FR<br>42.094.014<br>CE |
| <b>FICHE TECHNIQUE</b><br>CF/FT/BN/1000/10              | <b>BOUTS DE<br/>CHAUDINS DE PORC</b> | Page 1/2               |

### CARACTERISTIQUES GENERALES

- **Espèce animale** : porcine
- **Calibre** : de 44 / - à 82 / 90 mm
- **Méthode de calibrage** : par gonflage à l'air (nerf/nerf) – possibilité de double calibrage (nerf/bosse)
- **Présentation** : graisse intérieure (standard) – possibilité en graisse extérieure
- **Attache** :  
CNA : bouts non attachés  
ou  
CAD : bouts attachés à une extrémité par une ficelle  
CAB : bouts attachés bouclés à une extrémité par une ficelle
- **Longueur d'un bout** : de 20 à 55 cm – standard : 24 cm
- **Composition** : boyaux de porc, sel alimentaire
- **Conseil d'étiquetage** : boyaux naturels de porc

### CONDITIONNEMENT

- Filet plastique
- Fût plastique (sac plastique à l'intérieur), seau plastique ou pot plastique

### IDENTIFICATION

Indications sur l'étiquette : nom et adresse de Charles Frères et son numéro d'agrément, nom du client, dénomination du produit, quantité, DDM, indications de conservation, numéro de lot, composition.

### INDICATIONS DE CONSERVATION / DDM

Recommandation de stockage : température ambiante (inférieure à 25 °C). DDM : 18 mois.  
Conserver les boyaux dans leur emballage d'origine fermé.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| UFC / gramme                             | Pleinement acceptable   | Valeur maximale         | Méthode de référence |
|--|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| <b>Flore aérobie mésophile</b>           | < 1.0 x 10 <sup>5</sup> | < 5.0 x 10 <sup>6</sup> | ISO 4833             |
| <b>Entérobactéries (37 °C)</b>           | < 1.0 x 10 <sup>2</sup> | < 1.0 x 10 <sup>4</sup> | ISO 21528-2          |
| <b>Staphylocoques coag. Pos. (37 °C)</b> | < 1.0 x 10 <sup>2</sup> | < 1.0 x 10 <sup>3</sup> | ISO 6888-1           |
| <b>Clostridium perfringens</b>           | < 1.0 x 10 <sup>2</sup> | < 1.0 x 10 <sup>3</sup> | ISO 7937             |
| <b>Bacillus cereus</b>                   | < 1.0 x 10 <sup>4</sup> | < 1.0 x 10 <sup>5</sup> | ISO 7932             |

Source : recommandations de l'ENSCA (European Natural Sausage Casing Association - Association Européenne des Boyaux Naturels) - guide des bonnes pratiques et HACCP (version septembre 2022).